RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

CLEAR EXTREME

Enzyme pour une clarification rapide et efficace en conditions difficiles

Rapidase® Clear Extreme diminue la viscosité des moûts et favorise l'agrégation des particules solides. Son utilisation permet l'obtention de bourbes plus compacts et de moûts plus clairs en conditions extrêmes telles que : basses températures, pH acide et / ou variétés difficiles à clarifier.

Rapidase® Clear Extreme

- est une préparation microgranulée ou liquide d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles. **Rapidase® Clear Extreme** contient naturellement des niveaux négligeables d'activités *cinnamyl estérase* (nFCE) pour préserver la fraîcheur aromatique des vins quel que soit votre choix de levure.

Dose et mode d'emploi

- Ajouter le plus tôt possible après pressurage
- 1 à 4 ml/hl ou gr/hl de moût
  - Pour des températures supérieures à 12°C : 1 ml/hl (gr/hl)
  - Pour des températures comprises entre 10 et 12°C : 2 ml/hl (gr/hl)
  - Pour des temps de débourbage inférieurs à 6 heures à des températures supérieures à 10°C : 3 ml/hl (gr/hl)
  - Pour des températures inférieures à 10°C : 4 ml/hl (gr/hl)
- Diluer 10 fois avant addition
- Active de 6 à 50°C, (43 à 122°F). L'activité augmente avec la température. Les températures supérieures à 50°C inactivent rapidement **Rapidase® Clear Extreme**
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO_2
- Les enzymes sont inactivées et éliminées par la bentonite et le charbon

Notes:

- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact suffisant. Un protocole simple du test pectine est disponible sur demande

Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

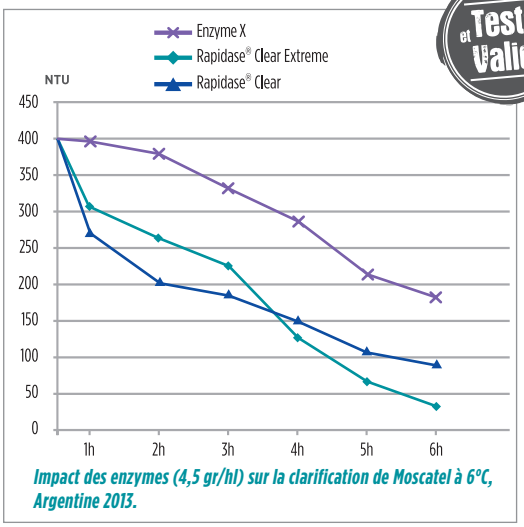
Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rare leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement vous assure que tous les produits de DSM que vous achetez sont garantis en termes de qualité, de fiabilité, de reproductibilité et de traçabilité, et sont fabriqués selon des méthodes sûres et durables. Les fiches de spécification, de données de sécurité ainsi que les certificats allergènes et non OGM ou les déclarations de fabrication sont disponibles sur demande.

- Pour la clarification des moûts rouge issus de traitement thermique choisir **Rapidase® Thermoflash**

Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de **Rapidase®** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus réputés. Chaque formulation est ensuite **validée** en cave en production.

Testé et Validé



Impact des enzymes (4,5 gr/hl) sur la clarification de Moscatel à 6°C, Argentine 2013.

Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests ou bien pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme à vos conditions spécifiques.

Emballage et Conservation

- **Rapidase Clear Extreme L** est disponible en bidons de 5 Kg :
  - Conserver au froid entre 4 et 8 °C (40 et 45 °F)
- **Rapidase Clear Extreme MG** est disponible en boîtes plastique de 100 gr :
  - A conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 15°C (40 - 60 °F)
  - Après ouverture le produit peut être utilisé dans la limite de sa date recommandée d'utilisation

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

+com - agencepluscom.com

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :

LA LITTORALE Groupe ERBSLÖH
www.lalittorale.fr

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.